



BIANCO CLASSICO PECORINO I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE
Chieti, Abruzzo

DENOMINAZIONE
I.G.T. Terre di Chieti

UVE
100% Pecorino

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Medio impasto prevalentemente all'argilloso

VINIFICAZIONE
Tradizionale, fermentazione
a temperatura controllata

MATURAZIONE
Acciaio (3 mesi)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
1 mesi

COLORE
Giallo paglierino

AROMA
Fiori gialli e frutti maturi

GUSTO
Corpo pieno morbido

ABBINAMENTO
Tutti i tipi di pesce e pasta in salse delicate

CAPACITÀ
1 litro